

oko-nuts pop cakes



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm**levene plazme
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**seckanih lešnika
- **100 g**cokolade
- **150 g**maslaca
- **100 ml**soka od pomorandže

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **30 g**maslaca
- **50 ml**vode

Dekoracija

- **po želji**ukrasne mrvice, zvezdice....

Priprema

Sjediniti mlevenu plazmu i seckane lešnike, dodati umucen maragarin sa šecerom u prahu, izmešati sa sokom od pomorandže i na kraju dodati istopljenu cokoladu. Od mase oblikovati kuglice. Glazuru napraviti topljenjem cokolade sa malo maslaca i vode. Svaku kuglicu staviti na rostiljski štapic, prvo štapic umociti u glazuru da se kuglica lepo zalepi, a onda nakon 3 minuta umakati celu kuglicu u glazuru dok cela ne bude prekrivena

cokoladom. Ukrašavati odmah dok se cokolada ne stegne sasvim tako sto ukrase posipamo po svim stranama kuglice dok vrtimo štapic.

Savet

Prethodno spremiti posudu sa mekanim stiroporom (ja koristim onaj za pravljenje buketa cvea u korpicama) i odmah pobadati štapie u nju da se ne oštete ukrasi.